

*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)
Ispettorato Micologico
Viale Don Bosco, 28 – Lanusei (NU)
Tel. 0782 470452 / 435
PEC: serv.sian@pec.asllanusei.it*

*Via Santa Chiara - Tortoli (NU)
Tel. 0782 628006
E-mail: nurh030008@istruzione.it
PEC: nurh030008@pec.istruzione.it*

CORSO DI FORMAZIONE per idoneità alla vendita allo stato sfuso ed alla somministrazione di funghi epigei spontanei freschi e porcini secchi



L'Ispettorato Micologico della ASL Ogliastra, in collaborazione con l'Istituto Tecnico Professionale I.A.N.A.S di Tortoli, organizza un **corso di formazione per l'idoneità alla commercializzazione allo stato sfuso di funghi epigei freschi spontanei e porcini secchi destinati alla vendita, preparazione e somministrazione**, rivolto a commercianti e ristoratori i quali intendono impiegare funghi nella preparazione e somministrazione di pasti al pubblico, secondo quanto stabilito dalla *Legge 23 agosto 1993 n. 532* e dal successivo *D.P.R. 14 luglio 1995 n.376, art. 2*.

Obiettivo del corso è quello di trasmettere ai partecipanti conoscenze sulla raccolta e sulla vendita (inclusa la somministrazione) delle principali specie fungine commercializzabili, per un approccio sempre più attento e consapevole, volto a garantire il più elevato grado di sicurezza alimentare tutelando la salute del consumatore finale.

Modalità di svolgimento:

Il corso, a cura dei Micologi della ASL Ogliastra, si terrà presso l'Istituto Tecnico Professionale I.A.N.A.S. di Tortolì, in Viale Santa Chiara, snc, avrà durata minima di 10 ore come previsto dalla normativa nazionale vigente, e si svolgerà come da tabella indicata di seguito.

INCONTRI	ORARIO
25/11/2024	15:00/18:00
27/11/2024	15:00/18:00
29/11/2024	15:00/18:00
TEST FINALE	ORARIO
04/12/2024	15:00/17:00

Programma del corso:

Durante i tre incontri, si affronteranno i seguenti argomenti:

- Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi freschi;
- Riferimenti alla normativa nazionale vigente in materia;
- Morfologia e caratteri utili per il riconoscimento delle principali specie fungine commercializzabili;
- Principali specie fungine velenose e non commestibili;
- Principali sindromi da intossicazione da funghi, relativa sintomatologia a breve e lunga latenza;
- Test finale di apprendimento e conseguente rilascio agli iscritti del patentino di idoneità, valido su tutto il territorio nazionale relativamente alle specie trattate.

I partecipanti riceveranno il materiale didattico inerente gli argomenti trattati durante il corso.

Modalità di iscrizione:

Gli interessati potranno iscriversi al corso compilando l'apposito modulo allegato "A" ed inviandolo entro e non oltre il 31/10/2024 al seguente indirizzo PEC: serv.sian@pec.asllanusei.it.

La quota di partecipazione al corso è pari a Euro 70,00 per partecipante (di cui Quota di partecipazione di Euro 50,00 + Quota iscrizione esame finale di Euro 20,00).

Il pagamento dovrà avvenire esclusivamente mediante bonifico bancario al seguente

Codice IBAN: IT47Q0101585330000070783363

Intestatario: SIAN ASL Ogliastra

Causale: Corso/esame idoneità alla vendita funghi epigei freschi e porcini secchi.

Per qualsiasi ulteriore informazione, contattare:

SC S.I.A.N. ASL Ogliastra, Via Trento, 37 – Lanusei (NU)

Tel. 0782 470452 / 435

PEC: serv.sian@pec.asllanusei.it

mail: chiara.marsala@aslogliastra.it ; paolo.taccori@aslogliastra.it